



## Carpaccio vom Rotwild

### Zutaten

(für 4 Portionen)

- 400g Rücken vom Rotwild, ohne Knochen, pariert
- Pflanzenöl zum Braten
- 1–2 Bund Rucola
- 2 Limetten
- 1 Stück Parmesan
- 8 EL Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 150g Wildchampignons oder rosa Champignons

### Zubereitung Carpaccio vom Rotwild

Das Fleisch in einer Mischung aus Salz und Pfeffer rollen. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch von allen Seiten sehr kurz scharf anbraten. Abkühlen lassen und mit Folie bedeckt in den Kühlschrank stellen.

Die Champignons abreiben und den Stiel kürzen, anschließen in feine Scheiben schneiden. Rucolasalat verlesen, waschen und trocken schleudern.

Das Fleisch in möglichst dünne Scheiben schneiden und fächerförmig auf die Teller legen. Blättrige Champignons darüber verteilen, sowie einige Rucolablätter. Salzen, Pfeffer, Limettensaft und Olivenöl darüber träufeln. Abschließend Parmesan hobeln und die Späne darüber geben.

